

## iCombi® Pro XS 6-2 / 3 E



### Kapasitet

- > 6 hyller for 2/3 GN-containerer
- > Avtakbart, svingbart hengslestativ med fleksible rackalternativer på 11 nivåer per Kombidamper
- > Bredt utvalg av tilbehør til forskjellige kokeprosesser som grilling, braisering eller steking
- > For bruk med 1/2, 2/3, 1/3 GN-tilbehør

### Betegnelse

Intelligent, Interaktivt kombidamper med driftsformer fjærkre, kjøtt, fisk, eggeretter / desserter, sideretter / grønnsaker, bakevarer og automatisk etterbehandling samt steke-metodene steking, koking, baking og grilling.

- > Kombidamper i samsvar med DIN 18866 (i manuell modus).
- > For de fleste kokeprosesser brukt i kommersielle kjøkken.
- > For bruk av damp og varmluft, enkeltvis, suksessivt eller sammen.

Følgende intelligente assistenter er tilgjengelige:

### Intelligente assistenter

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem+ 

#### iDensityControl

iDensityControl er det intelligente klimastyringsystemet i iCombi Pro. Takket være samspillet mellom sensorer, høytstående varmesystem og direkte dampgenerator så vel som dets aktive avfukting, er alltid riktig ovnsklima tilgjengelig. Den intelligente luftstrømmen sikrer best mulig energitilførsel til maten. Dette sikrer derfor eksepsjonell produktivitet med høy matkvalitet, enhetlighet og minimalt energiforbruk.

#### iCookingSuite

iCookingSuite er matlagingsintelligensen i iCombi Pro. Til å begynne med velger brukeren tilberedning fra 7 driftsmodus og / eller 4 tilberedningsmetoder som passer maten. Det ønskede tilberedningsresultatet er også spesifisert av brukeren. Enheten foreslår justeringer av bruning og matlaging. Intelligente sensorer gjenkjenner størrelsen, mengden og tilstanden. Avhengig av tilberedningsprosessen, justeres alle viktige kokeparametre som temperatur, ovnsklima, lufthastighet og koketid til sekundet. Det ønskede resultatet oppnås med best mulig kvalitet og på kortest mulig tid. Hvis ønskelig, kan du avbryte tilberedningsprosessen og justere tilberedningsresultatet. Brukeren kan når som helst bytte til iProductionManager eller manuell modus. Med iCookingSuite kan tid, råvarer og energi enkelt spares og uten ekstra kontroll, med standardisert matkvalitet.

#### iProductionManager

iProductionManager organiserer produksjonsprosessen intelligent og fleksibelt. Dette inkluderer hvilke produkter som kan tilberedes sammen på forskjellige hyller, den gunstigste rekkefølgen på matvarer og overvåking av kokeprosessen. IProductionManager støtter deg med informasjon om innsetting eller fjerning av retter. Avhengig av kokeprosessen kan rettene (opptil 2 per hylle) plasseres hvor som helst eller kan justeres med et spesifikt måltidspunkt. IProductionManager ordner rekkefølgen deretter og setter automatisk de riktige innstillingene. Brukeren bestemmer om maten skal tilberedes på en energi- eller tidsoptimalisert måte. Enkle overvåkningsaktiviteter er ikke lenger nødvendige, og arbeidstid og energi reduseres.

#### iCareSystem

iCareSystem er det intelligente rengjørings- og avkalkingsystemet i iCombi Pro XS 6-2 / 3. Den gjenkjenner den gjeldende grad av smuss og forkalkning og foreslår det ideelle rengjøringsnivået og kjemiske mengden fra 9 rengjøringsprogrammer. Den raske mellomrengjøringen rengjør iCombi Pro XS 6-2 / 3 på mindre enn 30 minutter. Alle rengjøringsprogrammer kan også kjøres uten tilsyn over natten. Med et lavt forbruk av fosfatfrie pleieprodukter, vann og energi, er iCareSystem spesielt økonomisk og miljøvennlig. Dette holder iCombi Pro hygienisk ren uten manuelt arbeid og til en minimal pris.

## Enhetsbeskrivelse og funksjonelle funksjoner

### Intelligente funksjoner

- > Intelligent klimastyring med nøyaktig måling, innstilling og kontroll av fuktighet
- > Den faktiske målte fuktigheten i kokekammeret kan stilles inn og hentes
- > Dynamisk luftturbulens i hvert kokekammer gjennom 1 intelligent reverserende viftehjul med 5 viftehastigheter, intelligent kontrollert og manuelt programmerbar
- > Intelligent kontroll av kokebanene med automatisk justering av koketrinnene til det definerte ønskede resultatet, f.eks. Bruning og grad av tilberedning, sikkert og effektivt. Uansett operatør, matens størrelse og lastemengde
- > Presis overvåking og beregning av bruning basert på Maillard-reaksjonen, for å reproducere optimale tilberedningsresultater
- > Avbryt intelligente matlagingsbaner eller bytt fra iCookingSuite til iProductionManager for maksimal fleksibilitet
- > Intelligent tilberedningstrinn for gjæring av bakevarer
- > Individuell, intuitiv programmering ved å dra og slippe opptil 1200 kokeprogrammer med opptil 12 trinn, per kokesystem
- > Enkel overføring av kokeprogrammer til andre kokesystemer med sikker skytilkobling med ConnectedCooking eller med en USB-pinne
- > Automatisert, intelligent planleggings- og kontrollverktøy iProductionManager for optimal organisering av flere kokeprosesser og blandede belastninger. Automatisk lukking av planleggingshull. Automatisk tids- eller energioptimalisering av planleggingen og måltidskokingen, for å starte eller stoppe tilberedningen samtidig.
- > Automatisk påbegynnelse og optimal fullføring av en stekesekvens etter strømrubd som varer under 15 minutter
- > Intelligent rengjøringsystem foreslår rengjøringsprogrammer og nødvendig mengde pleieprodukter basert på smussgraden i kokesystemet
- > Visning av gjeldende rengjøringsstatus og avkalkingsstatus
- > Kondensasjonshetter med automatisk økning i avtrekkskraften når døren til kokekammeret åpnes.

### Matlagingsfunksjoner

- > Effektiv dampgenerator for optimal dampytelse selv ved lave temperaturer under 100 ° C
- > Integrert, vedlikeholdsfritt fettutskillingssystem uten ekstra fettfilter
- > Avkjølingsfunksjon for rask avkjøling av kokeplassen med valgbar, ekstra rask avkjøling ved hjelp av vanninjeksjon
- > Kjernetemperaturprobe med 6 målepunkter samt automatisk feilretting i tilfelle falske avlesninger. Valgfri posisjoneringshjelp for myk eller veldig liten mat (tilbehør)
- > Delta-T matlagings for spesielt skånsom tilberedning med minimalt matlagingsstap
- > Nøyaktig damping, vannvolum justerbar i 4 nivåer i temperaturområdet fra 30 ° C - 260 ° C for konveksjon eller en kombinasjon av damp og konveksjon
- > Digital temperaturvisning justerbar i ° C eller ° F, visning av mål og faktiske verdier
- > Digital visning av kokekammerets fuktighet og tid, visning av mål og faktiske verdier
- > Tidsformat justerbar i 24-timers format eller am / pm
- > 24-timers sanntids klokke med automatisk konvertering fra sommer til vinter når du er koblet til ConnectedCooking
- > Automatisk forhåndsvalgt starttid med variabel dato og tid
- > Integrert håndduj med automatisk retur og enkeltstrålefunksjon
- > Energibesparende LED-belysning med lang levetid i kokekammeret med høy fargegjengivelse for rask oppdagelse av dagens mat
- > Gratis hotlines for spørsmål angående teknologi og applikasjonsstøtte (ChefLine)

### Yrkes- og operasjonssikkerhet

- > Elektronisk sikkerhets temperaturbegrensere for dampgenerator og konveksjonsvarme
- > Integrert viftehjulbrems
- > Maksimal kontakttemperatur på døren til kokeplaten 73 ° C
- > Bruk av Active Green-rengjøringsstapper og pleiestapper (faststoffrensere) for optimal arbeidssikkerhet
- > HACCP datalagring og output via USB eller valgfri lagring og styring i den skybaserte nettverkløsningen ConnectedCooking
- > Testet i henhold til nasjonale og internasjonale standarder for drift uten tilsyn
- > Maksimal rackhøyde ikke høyere enn 1,6 m når du bruker en RATIONAL base frame
- > Ergonomisk dørhåndtak med høyre / venstre åpning og dørlukking

### Nettverk

- > Integrert, IP-beskyttet Ethernet-grensesnitt for kablet tilkobling til den skybaserte nettverkløsningen ConnectedCooking eller forbindelse mellom dem
- > Integrert WLAN-grensesnitt for trådløs tilkobling til den skybaserte nettverkløsningen ConnectedCooking
- > Integrert USB-grensesnitt for lokal datautveksling
- > Sentral enhetsstyring, oppskrift, handlekurv og programstyring, HACCP datahåndtering, vedlikeholdsstyring ved hjelp av den skybaserte nettverkløsningen ConnectedCooking

### Rengjøring og stell

- > Trykkavhengig automatisk rengjørings- og pleiesystem for ikke-strømnettet for kokeskap og dampgenerator
- > 9 rengjøringsprogrammer for uovervåket rengjøring, selv over natten, med automatisk rengjøring og avkalking av dampgeneratoren
- > Rask rengjøring på mindre enn 30 minutter for nesten uavbrutt, hygienisk produksjon
- > Automatisk sikkerhetsrutine etter strømrubd sikrer et vaskemiddelfritt kokekammer selv etter at rengjøringen er avbrutt
- > Bruk av fosfat- og fosforfrie Active Green-rengjøringsstapper og pleiepost
- > Hygienisk installasjon på gulvet uten føtter for enkel og sikker rengjøring
- > 3-rørs stekeovnsdør med bakventilasjon, varmereflekterende spesialbelegg og svingbare glassruter for enkel rengjøring
- > Materiale i og utenfor rustfritt stål DIN 1.4301, sømløst hygienisk kokekammer med avrundede hjørner og optimalisert luftstrøm
- > Enkel og sikker ekstern rengjøring på grunn av overflater på glass og rustfritt stål samt beskyttelse mot vannstråler fra alle retninger på grunn av beskyttelsesklasse IPX5
- > Overvåkingsalternativ for automatisk rengjøring ved hjelp av den skybaserte nettverkløsningen ConnectedCooking

## Operasjon

- > 9" TFT-fargeskjerm i høy oppløsning og kapasitiv berøringsskjerm med selvforklarende symboler for enkel, intuitiv betjening og kontroll ved bruk av sveipebevegelser eller sveipebevegelser
- > Akustisk hurtig og visuell visning når brukerintervensjon er nødvendig
- > Innstillingshjul med trykkfunksjon for intuitivt valg og bekreftelse av oppføringer
- > Mer enn 55 språk kan konfigureres for brukergrensesnitt og hjelpefunksjon
- > Grunnleggende matlagingspreferanser for det landsspesifikke kjøkkenet kan velges, uansett hvilket språk som er satt for enheten. Et annet landsspesifikt kjøkken kan velges
- > Spesielt tilpassede tilberedningsparametere for internasjonale eller landsspesifikke retter kan velges og startes, uavhengig av hvilket språk som er satt for enheten
- > Omfattende søkefunksjon i alle tilberedningsprosedyrer, applikasjonseksempler og innstillinger
- > Kontekstsensitiv hjelp, som alltid viser gjeldende hjelpeinnhold for det viste skjerminnholdet
- > Starter applikasjonseksempler fra hjelpen
- > Enkelt valg av tilberedningsmetoder over 7 driftsformer og / eller fra 4 tilberedningsmetoder
- > Cockpit-funksjon for å vise informasjon om stegene i en kokebane
- > Tilpasning og kontroll av brukerprofiler og tilgangsrettigheter for å forhindre driftsfeil
- > Interaktive meldinger om matlagingsstier, oppfordringer til handling, intelligente funksjoner og advarsler med Messenger

## Installasjon, vedlikehold og miljø

- > Profesjonell installasjon av sertifiserte teknikere godkjent av RATIONAL
- > Fast avløpsvannstilkobling som oppfyller SVGW-kravene er tillatt
- > Tilpasning til installasjonsstedet (høyde over havet) med automatisk kalibrering
- > Betjening uten vannmyknere og uten ytterligere manuell avkalking er mulig
- > Installasjon i flukt med gulv og vegg ved tilkobling i basisområdet \*
- > Servicediagnosesystem med automatisk indikator på servicemeldinger og en selvtestfunksjon for aktiv vurdering av enhetsfunksjoner.
- > Fjerndiagnose med ConnectedCooking av sertifiserte RATIONAL servicepartnere
- > RATIONAL 2 års garanti inkludert deler, arbeid og reise \*\*
- > Regelmessig vedlikehold anbefales. Vedlikehold i samsvar med produsentens anbefaling fra RATIONAL servicepartnere
- > Energieffektivitet testet og bestått i samsvar med ENERGY STAR. Publisert på [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)

\* For detaljer, se installasjons- eller designerhåndboken

\*\* Vilkår og betingelser gjelder, se produsentens garantipolicy på nettstedet [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

## Alternativer

- > Ovnsdør med venstre hengslet åpning
- > MarineLine - Marine design
- > Tilkobling til energioptimalisering
- > Tilkobling til driftsovervåking (potensielt frie kontakter)
- > Sikkerhetsdørlås
- > Design uten WLAN-konfigurasjon

## Tekniske spesifikasjoner

### Mål og vekt

#### Mål (B x D x H)

Kombidampere (kropp)	655 x 555 x 567 mm
Kombidampere (komplett)	655 x 621 x 594 mm
Kombidampere med emballasje	900 x 950 x 770 mm
Maksimal lastehøyde *	≤ 1,60 moh

\* med bruk av en passende RATIONAL stativ

#### Vekt

Maksimal lastemengde / hylle	3,33 kg
Maksimum lastebelastning	20 kg
Vekt elektrisk enhet uten emballasje	67 kg
Vekt elektrisk enhet med emballasje	76 kg

### Tilkoblingskrav elektrisk

#### Spennning 3 NAC 400 V

Elektrisk tilkoblet belastning	5,7 kW
Dampmodusutgang	5,4 kW
Varmeluftsmodus	5,4 kW
Sikring	10 A
RCD-modell	F

#### Spennning 3 AC 230 V

Elektrisk tilkoblet belastning	5,7 kW
Dampmodusutgang	5,4 kW
Varmeluftsmodus	5,4 kW
Sikring	20 A

> Omfattende teknisk informasjon om kjøkkenplanlegging og enhetsinstallasjon finner du i planhåndboken eller i installasjonsinstruksjonene på vår bedriftskundeportal.

### Installasjonsbetingelser

- > Hvis varmekilder virker på venstre side av enheten, må minimum avstand til venstre være 350 mm.
- > Spesifikke nasjonale og regionale standarder og forskrifter som gjelder installasjon og drift av kommersielle kokeapparater må overholdes. De lokale standardene og forskriftene for ventilasjonssystemer må overholdes.
- > For å bruke ConnectedCooking, må du ha et RJ45-nettverkstilgangspunkt eller muligheten til å integrere i et WLAN (IEEE 802.11 a / g / n) på stedet. En datahastighet på minst 100 MB / s bør være tilgjengelig for optimal ytelse.

### sertifiseringer



RCD-modell	B
<b>Spennning 1 NAC 230 V</b>	
Elektrisk tilkoblet belastning	5,7 kW
Dampmodusutgang	5,4 kW
Konveksjonsmodus utgang	5,4 kW
Lunte	25 A
RCD-modell	F

### Tilkoblingsbehov vann

Vanninntak (trykkslange)	3/4"
Vanntrykk (strømningstrykk)	1,0 - 6,0 bar
Vannuttak	DN 40
Min./maks. strømningshastighet	5 l / min

### Tilkoblingsforhold avgasser og termisk belastning

Latent varmelast	283 W
Forsvarlig varmeeffekt	375 W
Støynivå	52 dBA

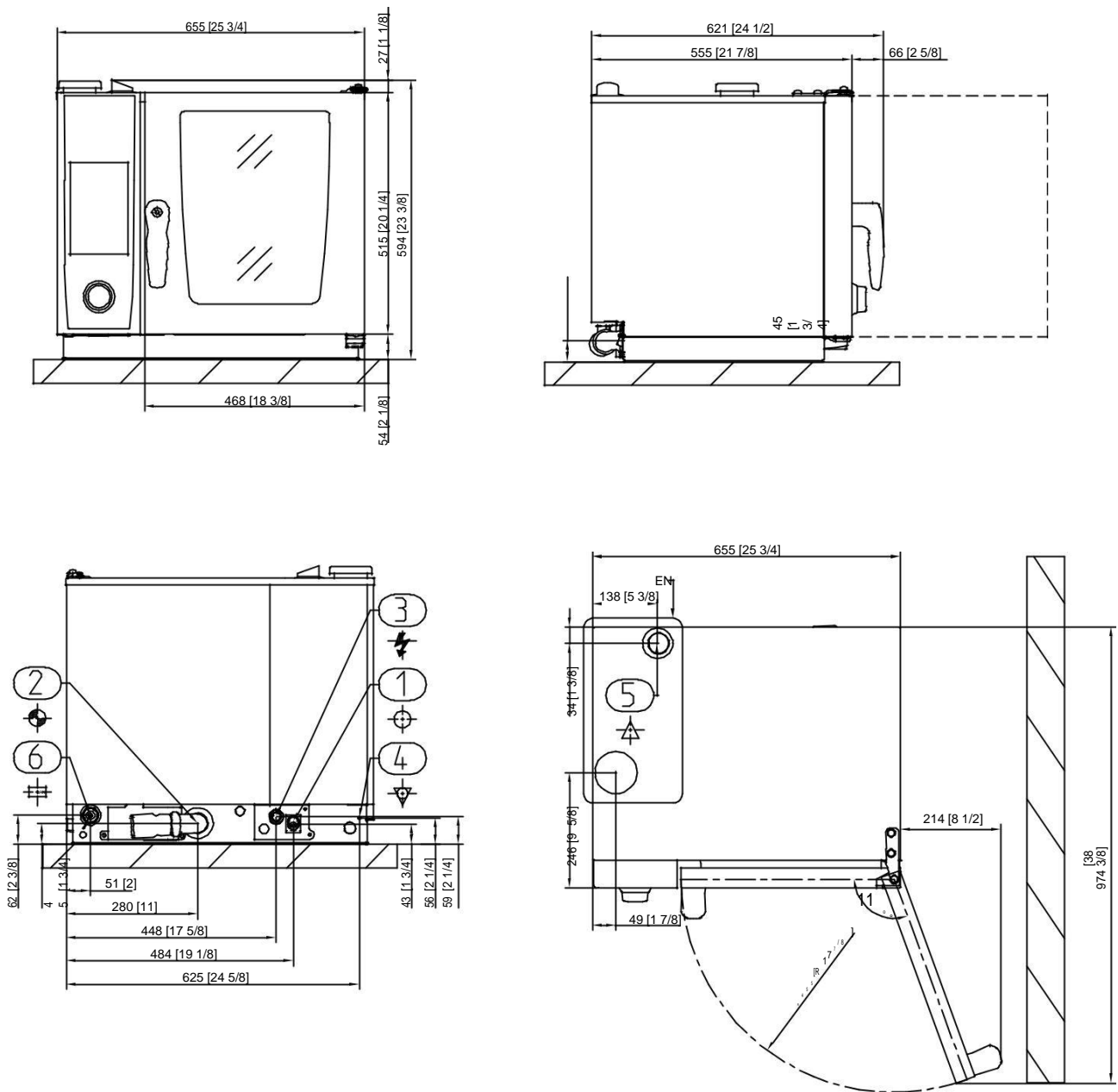
### Data for tilkoblingskrav

LAN data grensesnitt	RJ45
WiFi data grensesnitt	IEEE 802.11 a / g / n

### Minste avstander under installasjonen

Minste avstand	Venstre	Bakside	Høyre
Standard	min. 10 mm	min. 10 mm	min. 10 mm

## Teknisk tegning



1	Vanninntak
2	Vannuttak
3	Elektrisk forbindelse
4	Ekvipotensiell liming
5	Ventilasjonsrør
6	Ethernet-grensesnitt

**Tilbehør**

Tilbehør	Artikkel nummer
RATIONAL Active Green-rengjøringsstabletter - garanterer den beste rengjøringsytelsen	
RATIONAL Care tabletter - forhindrer effektivt kalkavleiringer	
Enhetsinstallasjonssett	
Veggmonteringssett for XS enheter	
Sokkelrammer i forskjellige utførelser - standard, med hjul eller fester av rustfritt stål	
Combi-Duo-sett - for å bygge en Combi-Duo for elektriske enheter	
Varmeskjold - for å installere en enhet ved siden av en varmekilde, f.eks. En grill	
Kondensbryter - for å lede damp og damp inn i eksisterende eksosanlegg	
UltraVent Plus avtrekkshette - bare for elektriske enheter	
UltraVent avtrekkshette - bare for elektriske enheter	
RATIONAL USB-pinne - for sikker overføring av kokeprogrammer og HACCP-data	

For å oppnå et optimalt matlagingsresultat, vil du finne et bredt utvalg av tilbehør til matlaging og informasjon om tilleggsutstyr i tilbehørsbrosjyren, fra din distributør eller hos [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

planleggere	RATIONAL International AG
	Heinrich-Wild-Straße 202, CH-9435 Heerbrugg
	Tlf. +41 71 727 9090
	Faks +41 71 727 9080
	E-post: <a href="mailto:info@rational-online.com">info@rational-online.com</a>
	Besøk oss på internett: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a>